2014年6月24日
日立アプライアンス株式会社

2合以下の少量がおいしく炊ける
5.5合(1.0L)タイプと2合(0.36L)タイプの炊飯器2機種を発売

IHジャー炊飯器「ふっくら御膳」
RZ-VW3000M(N)

※イメージ
本体分離構造

IH炊飯器「おひつ御膳」
RZ-VS2M(N)

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:二宮 隆典)は、2合・1合も、5.5合もおいしく炊ける5.5合(1.0L)IHジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-VW3000Mを7月10日から、2合以下の少量がおいしく炊けて、おひつ部だけを食卓へ持ち運べる2合(0.36L)IH炊飯器「おひつ御膳」RZ-VS2Mを9月中旬から発売します。

ごはんをおいしく炊くポイントは、98℃以上の高温でしっかり蒸らすことです。5.5合(1.0L)タイプの「ふっくら御膳」は、1.3気圧で沸点を107℃に上げた状態でスチームを発生させる日立独自の「圧力&スチーム」や、真空断熱構造に加え、新開発「大火力側面ヒーター」を搭載することで、2合以下の少量炊飯時でも内釜の中にできる空間を高温に保ち、おいしく炊き上げます(*1)。

一方、2合タイプ(0.36L)の「おひつ御膳」は、蓄熱性を高めた内釜「重厚打込鉄釜」を「フレックス真空断熱材」などで囲う「全周断熱構造」などにより高温を保ち、しっかり蒸らしておいしく炊き上げます。加えて、おひつ部と熱源部が分けられる本体分離構造の採用により、おひつ部だけを食卓に運んで、アツアツのごはんを食卓でよそって食べることができます。また、炊飯中に蒸気が通る部分を取り外せて簡単に洗うことができるほか、炊き上がりのごはんを好みの硬さに合わせやすいよう、水の加減がしやすい水位線を内釜に採用するなど、使いやすさにも配慮しています。

(*1) 炊き方「白米・極上もちもち」コース炊飯時。

■新製品の主な特長<5.5合(1.0L)IHジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-VW3000M>

1. 「圧力&スチーム」と「大火力側面ヒーター」で、「おいしい少量炊き」 New
2. 周囲の壁や家具に蒸気を当てない「蒸気カット」で、置き場所に困らない
3. 洗浄部品数の削減や、新型「給水レス オートスチーマー」により、清掃性にも配慮 New

■新製品の主な特長<2合(0.36L)IH炊飯器「おひつ御膳」RZ-VS2M>

1. 全周断熱構造などにより、高温でしっかり蒸らしておいしく炊き上げる New
2. おひつ部だけを運べる本体分離構造で、食卓でアツアツごはん New
3. 丸洗いできる内ふた・蒸気口や、内釜の水位線などを工夫し、使いやすさにも配慮 New

■型式および発売日

型式	炊飯最大容量	本体希望小売価格	発売日	当初月産台数
RZ-VW3000M	1.0L(5.5 合)	オープン価格	7 月 10 日	4,000 台
RZ-VS2M	0.36L(2 合)		9 月中旬	4,000 台

■需要動向と開発の背景

2014 年度の IH 炊飯器の需要は、消費税率引き上げによる駆け込み需要の反動などにより、約 379 万台(前年比 89%)と見込んでいます。その中で、プレミアムクラスの構成比は全体の 22%を占め、年々、増加傾向にあります。

当社の調査では、半数以上の世帯において 1 回当りの炊飯量が 2 合以下となっており、また次回炊飯器を購入する際には少量炊飯ができることを重視されていることがわかりました。そこで当社では、3 合はもちろん、2 合・1 合も 5.5 合もおいしく炊ける 5.5 合(1.0L)タイプと、少量に特化しておいしく炊ける 2 合(0.36L)タイプを発売します。

■お客様からの問い合わせ先

お客様相談センター　電話　0120-3121-11(フリーコール)

受付時間　9:00～17:30(月～土)、9:00～17:00(日・祝日)【年末年始を除く】

■ジャー炊飯器ホームページ

http://kadenfan.hitachi.co.jp/kitchen/index.html

以上

(添付資料)

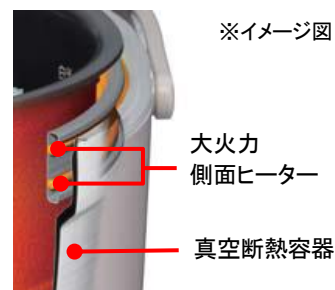
■5.5 合（1.0L）IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-VW3000M の詳細説明

シャンパン（N）　「重厚打込鉄釜」　マグノリア（V）

IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-VW3000M

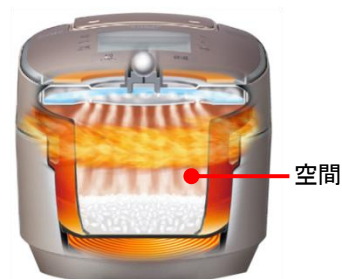
1.「圧力＆スチーム」と「大火力側面ヒーター」で、「おいしい少量炊き」(*1)

「ふっくら御膳」は、1.3 気圧で沸点を 107℃に上げた状態でスチームを発生させる日立独自の「圧力&スチーム」や真空断熱構造、「重厚打込鉄釜」の「ふっくら二段炊き」に加え、新開発の「大火力側面ヒーター」の採用により、3 合はもちろん、2 合・1 合も 5.5 合もふっくらおいしく炊き上げます。

熱を封じ込める「真空断熱容器」の内側にある側面ヒーターについては、従来機種(*2)の約 35W から約 2.3 倍となる約 80W の「大火力側面ヒーター」を搭載しています(図 1)。

［図 1 大火力側面ヒーター］

①2 合・1 合もふっくらおいしく炊き上げる

5.5 合炊きの内釜で 2 合以下の少量を炊く場合、内釜の中に大きな空間ができます。本製品では、新型「給水レス オートスチーマー」で発生させたスチームを「大火力側面ヒーター」で加熱することで、この空間を高温に保ちます(図 2)。

これにより、高温でしっかり蒸らして、少量でもふっくらおいしく炊き上げます。さらに「2 合まで」と「1 合まで」の設定が可能で、少量をおいしく炊くために、さらに細かく加熱を制御します。

［図 2 炊飯イメージ図］

②5.5 合もふっくらおいしく炊き上げる

5.5 合の満量で炊飯する場合も、新開発の「大火力側面ヒーター」により、浸し時に米をすばやく加熱し、60℃弱の温度でしっかり浸すことで、ふっくらおいしく炊き上げます。

(*1) 炊き方「白米・極上もちもち」コース炊飯時。
(*2) 当社従来機種 RZ-TW3000K (2013 年度モデル)。

2. 周囲の壁や家具に蒸気を当てない「蒸気カット」で、置き場所に困らない

炊飯中に発生する蒸気を水にしてためて、蒸らしや保温時のスチームとして活用する新型「給水レス オートスチーマー」を搭載しています。炊飯器の外に蒸気をほとんど排出しないため、置き場所に困らず、キッチンは快適です。

3. 洗浄部品数の削減や、新型「給水レス オートスチーマー」により、清掃性にも配慮

本製品では、従来機種(*2)で採用していた異物の詰まりを防ぐフィルターを、新型「給水レス オートスチーマー」に機能を集約し、洗う必要がある部品の数を減らしたほか、表面につぎ目が少ない樹脂性の一体構造とすることで、清掃性にも配慮しています(図 3)。

［図 3 給水レス オートスチーマー］

4. 「真空断熱容器」と新型「給水レス オートスチーマー」で、保温してもしっとり

内釜を囲む「真空断熱容器」により高い断熱性能を実現しています。そのため、保温時に熱が逃げにくく、温度維持のための加熱が抑えられます。また、保温時に新型「給水レス オートスチーマー」からのスチームで乾燥を抑えることにより、ごはんをしっとり保ちます。

5. 「エコ炊飯」コースで省エネ

出荷時に設定されている「エコ炊飯」コースは、1 回あたりの消費電力量を抑えています(*3)。

(*3) 3 合(0.54L)炊飯時 1 回当たりの消費電力量。炊き方「白米・エコ炊飯」：142Wh。炊き方「白米・極上もちもち」：185Wh。

■5.5 合（1.0L）IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-VW3000M の主な仕様

名称	ふっくら御膳
型式	RZ-VW3000M
炊飯容量	0.09～1.0L（0.5～5.5 合）
内釜	重厚打込鉄釜(5.5 合サイズ)
真空断熱	真空断熱容器
圧力	1.3 気圧
スチーム	107℃スチーム（給水レス オートスチーマー）
保温時間	スチーム 40 時間保温
保温コース	保温低、保温高、節電保温
蒸気カット	○
定格消費電力	1,400W
外形寸法 （幅×奥行き×高さ）	275mm×361mm×246mm （ふたを開いた時の高さ 452mm）
本体質量	約 8.1kg
付属品	しゃもじ、しゃもじ受け、白米用計量カップ、無洗米用計量カップ、使いかた DVD
本体色	シャンパン（N）、マグノリア（V）

■2 合(0.36L)IH 炊飯器「おひつ御膳」RZ-VS2M の詳細説明

ブラウンゴールド(N)

ブライトシルバー(S)

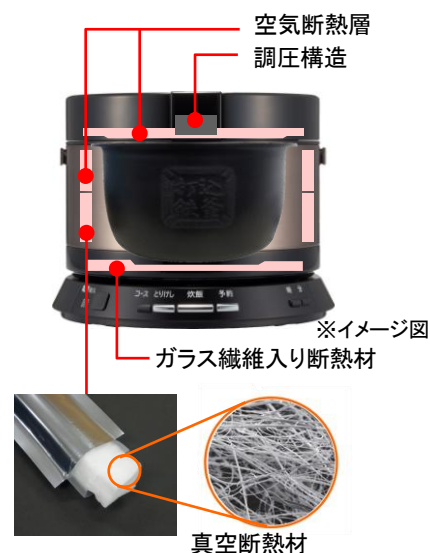
本体分離構造

IH 炊飯器「おひつ御膳」RZ-VS2M

1. 全周断熱構造などにより、高温でしっかり蒸らしておいしく炊き上げる

「おひつ御膳」では、2 合以下の少量に特化して、高温でしっかり蒸らしておいしく炊き上げるために、①「全周断熱構造」、②調圧構造、③「重厚打込鉄釜」を採用しています。

①全周断熱構造

本製品には、内釜を「フレックス真空断熱材」やガラス繊維入り断熱材、空気断熱層などにより囲う「全周断熱構造」を採用しました。「フレックス真空断熱材」は、グラスウールを内袋に収納した日立独自の 2 重パック構造です。真空成形したあとで曲げることができるため、内釜の周囲を囲うように搭載が可能です(図 1)。

②調圧構造

内ふたの中に、調圧構造を設けることで、高温が必要な蒸らし時に内釜の中の蒸気が漏れるのを抑え、高温を維持します(図 1)。

［図 1 全周断熱構造と調圧構造］

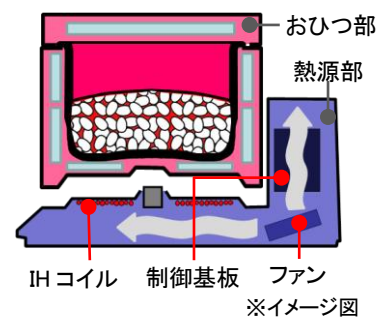
③重厚打込鉄釜

内釜には、当社の最上位機種 RZ-VW3000M と同じ溶射製法(図 2)の「重厚打込鉄釜」を採用しています。溶かした鉄の粒子を高速で吹き付ける溶射製法を用いて、約 160g の鉄を内釜に溶射することで蓄熱性を高めています。なお、内釜全体の重さは約 600g としています(図 3)。

［図 2 溶射イメージ (RZ-VW3000M)］

［図 3 重厚打込鉄釜］

2. おひつ部だけを運べる本体分離構造で、食卓でアツアツごはん

IH 炊飯器は、内釜をなるべく熱くしてごはんを炊く一方で、IH コイルや制御基板はファンで冷却する必要があります。「おひつ御膳」では、おひつ部と熱源部が分けられる本体分離構造を採用することで、内釜やごはんの温度低下を抑え、高温維持につながります(図 4)。2 合を炊いた場合、炊飯終了後、約 2 時間は約 70℃を保てるため、おひつ部だけを食卓に運んで、アツアツのごはんを食べることができます。

［図 4 本体分離構造］

3. 丸洗いできる内ふた・蒸気口や、内釜の水位線などを工夫し、使いやすさにも配慮

「おひつ御膳」は、内ふたに空気断熱層を設けたことで一般的な炊飯器で採用している上部から加熱するヒーターが必要ないため、内ふたと蒸気口が一体となり、まとめて簡単に取り外せて、洗うことができます(図 5)。さらに、炊き上がりのごはんを好みの硬さに合わせやすいよう、水の加減がしやすい水位線を内釜に採用するなど、使いやすさにも配慮しています。

［図 5 内ふた・蒸気口］

4. その他の特長

①炊込みごはんや、おかゆなどが作れるコースを搭載

「おひつ御膳」は、炊飯コースに加え、炊込み・おかゆ・快速コースを搭載するとともに、雑穀ごはん・山菜おこわ・赤飯・青菜がゆ(図 6)など、8 種類のレシピを取扱説明書に掲載しています。快速コースは、2 合を約 25 分で炊き上げます。

［図 6 調理例］

②便利な予約機能を搭載

操作部の予約ボタンを押すと、炊き上げたい時刻に予約することができます。なお、前回予約した時刻を記憶するため、予約炊飯するたびに設定する手間が省けます。

③見やすい表示、操作部

現在時刻や残り時間の表示、よく使うコースなど機能やメニューを絞り込んで搭載することにより、シンプルで見やすい表示、操作部を実現しています(図 7)。

［図 7 表示、操作部］

■2 合(0.36L)IH 炊飯器「おひつ御膳」RZ-VS2M の主な仕様

名称	おひつ御膳
型式	RZ-VS2M
炊飯容量	0.09～0.36L（0.5 合～2 合）
内釜	重厚打込鉄釜（2 合サイズ）
断熱構造	全周断熱構造(フレックス真空断熱材、ガラス繊維入り断熱材など)
定格消費電力	500W
外形寸法 （幅×奥行き×高さ）	217mm×260mm×175mm
本体質量	約 3.2kg(おひつ部：約 2.0kg／熱源部：約 1.2kg)
付属品	しゃもじ、計量カップ
本体色	ブラウンゴールド（N）、ブライトシルバー（S）

以上